SNI

Standar Nasional Indonesia

SNI 3919.3:2009

Kerang dalam kaleng–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2009

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi i
Prakata iii
1 Ruang lingkup 1
2 Acuan normatif 1
3 Istilah dan definisi 1
4 Bahan 1
5 Peralatan 2
6 Teknik penanganan dan pengolahan 2
7 Syarat pengemasan 4
8 Syarat penandaan 4
9 Penyimpanan 5
Lampiran A (informatif) Diagram alir kerang dalam kaleng 6
Bibliografi 7

Gambar A.1-Diagram alir kerang dalam kaleng 6

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2009

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas kerang dalam kaleng yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi SNI 01-3919-1995 dan disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan. Standar ini dirumuskan melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 29 Mei 2006 di Jakarta serta dihadiri oleh anggota panitia teknis, wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No 7 Tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No 31 Tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
4. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
5. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 16 Juli 2007 sampai dengan 16 Oktober 2007 dan pemungutan suara pada tanggal 21 Oktober 2008 sampai dengan 21 Januari 2009 dengan hasil akhir RASNI.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Kerang dalam kaleng–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan dan pengolahan kerang dalam kaleng.

2 Acuan normatif

SNI 3919.2:2009, *Kerang dalam kaleng – Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*
SNI 01-4435-2000, *Garam bahan baku untuk industri garam beryodium*.
SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan – Bagian 1: Spesifikasi.*

3 Istilah dan definisi

3.1
penanganan kerang dalam kaleng
rangkaian kegiatan penanganan untuk mendapatkan produk yang baik dan mempunyai jaminan mutu

3.2
pengolahan kerang dalam kaleng
rangkaian kegiatan untuk mendapatkan produk akhir yang berupa kerang dalam kaleng

3.3
potensi bahaya
potensi kemungkinan terjadinya bahaya didalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 3 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan pangan (*food safety*), mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*) dan ekonomi (*economic fraud*)

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku kerang dalam kaleng sesuai SNI 3919.2:2009.

4.2 Bahan penolong dan bahan tambahan makanan

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas air minum sesuai dengan ketentuan tentang syarat untuk pengawasan kualitas air minum.

4.2.2 Es

Es yang digunakan sesuai SNI 01-4872.1-2006. Dalam penggunaannya, es ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

© BSN 2009

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

4.2.3 Garam

Garam yang digunakan sesuai dengan SNI 01-4435-2000. Dalam penggunaannya, garam ditangani dan disimpan ditempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

4.2.3 Bahan tambahan makanan lain

Bahan tambahan makanan lain sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

a) alat pengepakan;
b) alat sterilisasi;
c) *boiler* ;
d) mesin penutup kaleng;
e) timbangan;
f) *trays*.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan kerang dalam kaleng mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak, tidak mempengaruhi mutu produk dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Teknik penanganan dan pengolahan

6.1 Penerimaan

a) Potensi bahaya*:* mutu bahan baku kurang baik, kontaminasi bakteri patogen.
b) Tujuan: memperoleh bahan baku yang memenuhi syarat kesegaran dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen
c) Petunjuk: bahan baku yang diterima di unit pengolahan diuji secara organoleptik untuk mengetahui mutunya kemudian bahan baku ditangani secara hati-hati, cepat, cermat dan saniter dengan suhu pusat mencapai 5 °C.

6.2 Pencucian

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
b) Tujuan: mendapatkan kerang yang bersih dari kotoran yang menempel, lendir dan mengurangi jumlah bakteri.
c) Petunjuk: kerang dicuci dengan air dingin bersuhu maksimal 10 °C yang bersih dengan cara disemprot air yang dialirkan melalui selang.

6.3 Perebusan I

a) Potensi bahaya: mutu tidak sesuai dengan spesifikasi.
b) Tujuan: memudahkan pengambilan daging
c) Petunjuk: kerang direbus dengan air mendidih selama 30 menit, kemudian ditiriskan.

6.4 Pemisahan daging

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, kerusakan daging kerang

© BSN 2009

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

b) Tujuan: mendapatkan daging kerang yang kompak
c) Petunjuk: keluarkan daging kerang dari cangkangnya dengan menggunakan alat pencukil kemudian dicuci dengan air mengalir atau disemprot selama 3 menit - 5 menit

6.5 Perendaman dalam larutan garam

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, kerusakan daging kerang
b) Tujuan: mengurangi bau dan kekenyalan daging kerang
c) Petunjuk: daging kerang direndam dalam larutan garam selama 10 menit

6.6 Pengisian

a) Potensi bahaya: berat tidak sesuai, kontaminasi bakteri patogen
b) Tujuan: mendapatkan isi kerang yang sesuai dengan kemasan
c) Petunjuk: daging kerang ditimbang, pada umumnya dugunakan kaleng berukuran dengan berat bersih 2 kg kemudian dimasukkan kedalam kaleng secara manual. Pengisian daging ke dalam kaleng dan penimbangan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter

6.7 Pengisian media

a) Potensi bahaya: ukuran media tidak sesuai, kontaminasi bakteri patogen.
b) Tujuan: mendapatkan daging kerang dalam kaleng dengan ukuran media sesuai yang telah ditentukan serta bebas kontaminasi bakteri patogen
c) Petunjuk: daging kerang dalam kaleng ditambahkan media air garam (*brine*) dengan suhu medium tidak boleh kurang dari 70 °C dengan cara meletakkan kaleng diatas ban berjalan, secara cepat cermat dan saniter.

6.8 Pengeluaran udara (*Exhausting*)

a) Potensi bahaya: pengeluaran udara tidak sempurna, kontaminasi bakteri patogen.
b) Tujuan: mendapatkan daging kerang dalam kaleng tanpa udara serta bebas kontaminasi bakteri patogen
c) Petunjuk: daging kerang dalam kaleng dipanaskan pada suhu 90 °C selama ±17 menit, secara cermat dan saniter.

6.9 Penutupan kaleng

a) Potensi bahaya: penutupan kaleng tidak sempurna dan kontaminasi bakteri patogen.
b) Tujuan: mendapatkan kaleng yang tertutup dengan sempurna dan bebas kontaminasi bakteri patogen.
c) Petunjuk: kaleng ditutup dengan menggunakan mesin penutup kaleng. Bahan pelumas yang digunakan pada mesin penutup kaleng menggunakan bahan pelumas yang "*food grade*" yaitu bahan pelumas yang dipersyaratkan untuk makanan. Penutupan kaleng dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter. Dilakukan pemeriksaan kondisi lipatan pada penutupan kaleng secara berkala.

6.10 Proses sterilisasi

a) Potensi bahaya: suhu dan waktu yang tidak tepat, kontaminasi bakteri patogen.
b) Tujuan: mendapatkan suhu dan waktu sterilisasi yang tepat dan produk yang bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
c) Petunjuk: kaleng disterilisasi pada suhu 115 °C selama 90 menit -180 menit sesuai ukuran kaleng. Selama proses sterilisasi suhu dan waktu selalu diamati.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

6.11 Pendinginan

a) Potensi bahaya : kerusakan tekstur (*struvite crystal*), kontaminasi bakteri patogen dan bentuk kaleng yang tidak sempurna.
b) Tujuan: mendapatkan tekstur produk yang baik dan bentuk kaleng sempurna.
c) Petunjuk: kaleng yang telah mengalami sterilisasi segera didinginkan dengan cara memasukkan kaleng kedalam air dingin pada suhu ± 5 °C selama 2 jam atau didiamkan didalam *retort* sehingga suhu mencapai 30 °C.

6.12 Pemeraman

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen dan kaleng yang rusak.
b) Tujuan: mendapatkan produk kaleng yang baik dan bebas kontaminasi bakteri patogen.
c) Petunjuk: kaleng diperam selama 1 hari -3 hari dan dilakukan pemeriksaan terhadap kondisi kaleng.

6.13 Seleksi dan pengepakan

a) Potensi bahaya: kerusakan kaleng dan kesalahan label.
b) Tujuan: mendapatkan kemasan produk yang baik dan sesuai dengan label serta melindungi produk dari kerusakan selama transportasi dan penyimpanan.
c) Petunjuk: produk kaleng yang kurang sempurna/rusak dipisahkan sedangkan produk kaleng yang sempurna dimasukkan ke dalam master karton dan dilakukan pengamatan selama ± 2 minggu sebelum didistribusikan, pengepakan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter sesuai dengan label.

7 Syarat pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk kerang dalam kaleng bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk kerang dalam kaleng.

7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk akhir.

8 Syarat penandaan

Setiap produk kerang dalam kaleng yang akan diperdagangkan diberi label dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan serta memberi keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

a) jenis produk;
b) berat bersih produk;
c) nama dan alamat unit pengolahan secara lengkap;
d) bila ada bahan tambah lain diberi keterangan bahan tersebut;
e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
f) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa.

© BSN 2009

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

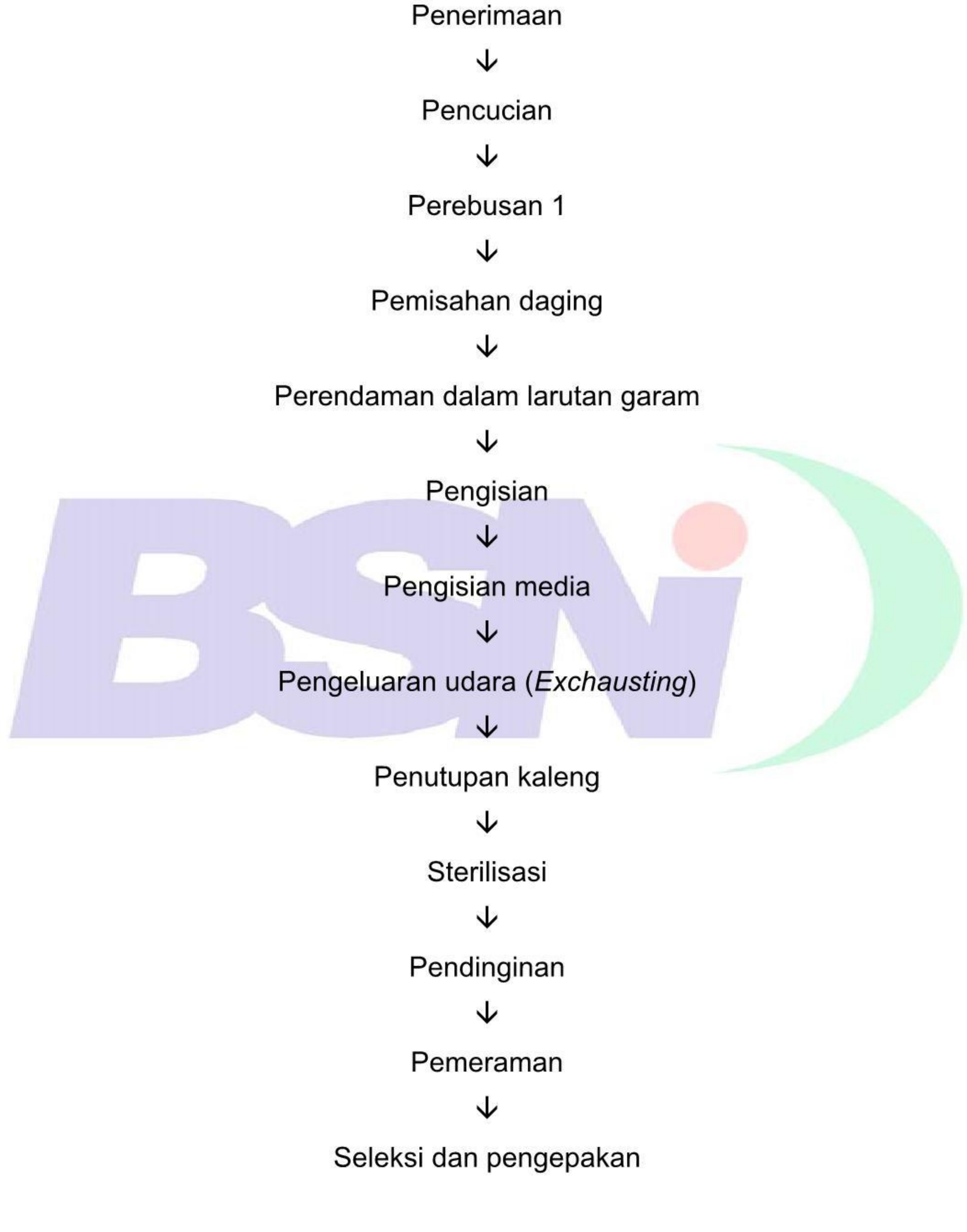
9 Penyimpanan

Penyimpanan kerang dalam kaleng dalam gudang pada suhu ruang, maksimal selama 3 tahun. Penataan produk dalam gudang diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan sirkulasi udara dapat merata dan memudahkan pembongkaran.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2009

Lampiran A
(informatif)
Diagram alir kerang dalam kaleng



Gambar A.1-Diagram alir kerang dalam kaleng

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2009

Bibliografi

Code of Practice for Fish and Fishery Products (CAC/RCP 52-2003, Rev. 2-2005). Processing of Canned Fish and Shellfish, Section 16.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2009

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2009

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2009

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2009

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2009

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id

© BSN 2009